

Wątróbka ze śliwkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

300 dkg wątróbki z kurczaka	30
łyżki mąki pszennej	2
mała cebulka	1
300 dkg śliwek węgerek	25
czubata łyżka cukru trzcinowego Demerara	1
szkl. czerwonego wytrawnego wina (użyłam hiszpańskiego Roda)	1/2
łyżki oliwy + 1 łyżka masła	4
Goździki całe Prymat	3
szczypty cynamonu	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę oczyścić w żyłek, pokroić na mniejsze części wielkości kęsa. Śliwki umyć, usunąć pestki, pokroić na ćwiartki. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę. W rondelku rozgrzać masło, zeszklić cebulkę dodać śliwki, cynamon, goździki i cukier, dusić 10 min.. Na patelni rozgrzać olej, wątróbkę obtoczoną w mące smażyć po 2-3 minuty z każdej strony. Następnie do wątróbki dodać podduszone śliwki, wlać wino i 1/3 szkl. wody, zagotować mieszając. Doprawić solą i niewielką ilością papryki i dusić 3-5 min. aż sos zgęstnieje. Można podawać z ryżem albo świeżą bułeczką.